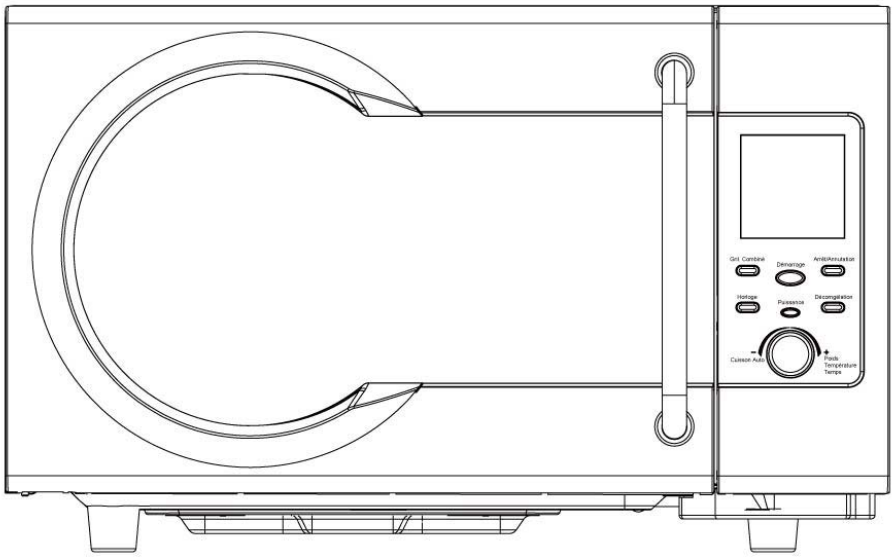
Continental Edison

FOUR A MICRO-ONDES

MANUEL D'INSTRUCTIONS



CE

Modèle: XB2625TG

Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'installer et d'utiliser ce produit et conservez-le pour toute consultation ultérieure.

Révision février 2011

PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT D'UN FOUR À MICRO-ONDES

1. Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques de haute fréquence que l'on trouve dans la nature à l'état dispersé. Ces micro-ondes à l'état dispersé ne peuvent pas être utilisées pour la cuisson de nos aliments. L'élément principal du four à microondes est le magnétron, un dispositif qui transforme l'énergie électrique en énergie électromagnétique sous forme de micro-ondes. Un vaste champ d'ondes électromagnétiques est créé dans la cavité du four. Les micro-ondes font vibrer les molécules d'eau contenues dans les aliments et la friction entre ces molécules produit de la chaleur. Enfin, la chaleur se diffuse dans les aliments.

2. Les micro-ondes ont 3 propriétés principales, à savoir:

a) Absorptivité : Le chauffage s'effectue par agitation des molécules d'eau contenues dans les aliments. La capacité d'infiltration des micro-ondes dépend de la taille, de la grosseur et des propriétés des aliments.

b) Pénétrabilité : Les micro-ondes peuvent pénétrer à travers la vitrocéramique, le verre et le plastique. Utilisez donc des plats et récipients laissant l'énergie des microondes les traverser pour une efficacité maximale. Merci de vous reporter à la section "Ustensiles à Utiliser" ci-dessous pour plus d'informations.

c) Réflectivité : Pour assurer une cuisson uniforme des aliments, les parois métalliques de la cavité du four font rebondir les micro-ondes et un plateau tournant permet une distribution homogène des micro-ondes aux aliments.

GUIDE DES USTENSILES

Il est fortement recommandé d'utiliser des récipients adaptés et sûrs pour la cuisson aux micro-ondes. En général, les récipients réalisés en céramique, en verre ou en plastique conviennent. N'utilisez jamais de récipients en métal pour la cuisson aux micro-ondes et la cuisson combinée car cela risquerait de produire des étincelles. Veuillez vous référer au tableau ci-dessous.

Matériau du récipient	Micro-ondes	Grill	Combi	Remarque :
Céramique résistante à chaleur	Oui	Non	Non	N'utilisez jamais de céramiques décorées d'un bord en métal ou vernissées
Plastique résistant à la chaleur	Oui	Non	Non	Ne l'utilisez pas pour une cuisson micro-ondes de longue durée.
Verre résistant à la chaleur	Oui	Non	Non	
Plateau du grill	Non	Oui	Oui	
Film plastique	Oui	Non	Non	Ne l'utilisez pas lorsque vous cuisez de la viande ou des côtelettes car la surchauffe pourrait endommager le film

POUR LA PREMIÈRE UTILISATION

Comme des résidus ou de l'huile liés au processus de fabrication sont présents dans la cavité du four ou sur l'élément chauffant, il se peut qu'une odeur voire une légère fumée se dégagent. Ceci est normal et ne se reproduira plus après plusieurs utilisations. Veuillez laisser la porte ou la fenêtre ouvertes afin d'assurer une bonne ventilation. Il est donc fortement recommandé de procéder comme suit : Pour le four qui est équipé de la fonction grill, réglez-le sur le mode grill et faites-le fonctionner à vide plusieurs fois. Le fonctionnement à vide peut se faire uniquement en mode grill, il n'est pas possible en mode combiné.

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

Lorsque vous utilisez tout appareil électrique, certaines précautions d'emploi doivent être observées, notamment:

1. Lisez attentivement les instructions et mises en garde avant toute première utilisation.

2. Assurez-vous que la tension indiquée sur la plaque signalétique de votre four correspond à la tension du réseau dans votre localité. Vérifiez également que la prise murale sur laquelle vous comptez brancher le four est reliée à la terre.

3. Pour réduire les risques d'incendie à l'intérieur du four :

a. Ne faites pas trop cuire vos aliments.

b. Enlevez les liens et attaches souples métalliques sur vos aliments emballés avant de les mettre dans le four.

c. Ne faites pas chauffer de l'huile ou de la graisse de friture au four micro-ondes, la température de l'huile ne pouvant pas être contrôlée facilement.

d. Après chaque utilisation, nettoyez sans attendre les éclaboussures et projections de graisse qui salissent les parois du four avec un chiffon ou une éponge légèrement humide. Séchez soigneusement les parois avec un chiffon doux et sec. Les résidus de graisse peuvent en effet surchauffer et entraîner un dégagement de fumée, voir même prendre feu.

e. Si des aliments viennent à dégager de la fumée ou à prendre feu à l'intérieur du four, n'ouvrez pas la porte du four, éteignez le four et débranchez-le immédiatement de sa source d'alimentation.

f. Surveillez la cuisson de très près lorsque vous utilisez les plats ou récipients jetables en plastique, papier ou autres matériaux inflammables.

4**. Pour réduire les risques d'explosion ou d'ébullition soudaine:**

a. Ne placez pas des récipients fermés hermétiquement dans le four. Un biberon avec la tétine en place est fermé hermétiquement.

b. Utilisez toujours des récipients évasés pour chauffer un liquide au four micro-ondes et attendez environ 20 secondes en fin de cuisson avant de retirer le liquide chaud du four pour éviter les projections de liquides à retardement.

c. Epluchez ou percez vos pommes de terre, saucisses et châtaignes avant de les cuire au four micro-ondes. N'essayez pas de cuire des œufs dans leur coquille ou de réchauffer des œufs durs entiers, avec ou sans coquille, ces derniers risquant d'éclater, même lorsque la cuisson est terminée.

d. Ne retirez pas immédiatement un liquide chaud du four. Attendez quelques instants afin d'éviter les risques de projections de liquides à retardement.

e. Remuez le contenu de vos petits pots de bébé et secouez vos biberons en cours de cuisson pour répartir uniformément la chaleur. La température des biberons et des petits pots réchauffés au four micro-ondes doit toujours être vérifiée pour éviter les risques de brûlures.

5. **Cessez immédiatement toute utilisation si le four ne semble pas fonctionner normalement, si les joints d'étanchéité de la porte sont abîmés ou si le cordon d'alimentation est endommagé de quelque manière que ce soit. Renvoyez l'appareil à notre centre de réparation agréé le plus proche pour inspection, révision et réparation. N'essayez jamais de réparer le produit de vous-même.**

6. Si le câble d'alimentation est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, par son représentant ou par une personne qualifiée afin d'éviter un danger.

7. En fin de cuisson, les récipients contenant les aliments peuvent être très chauds.

Utilisez des gants ou maniques pour sortir les récipients du four en essayant de diriger la vapeur loin du visage et des mains.

8. Pour éviter que le plateau tournant ne se brise:

a. Laissez le plateau tournant refroidir avant de le nettoyer.

b. Ne posez pas des aliments chauds sur le plateau tournant lorsque ce dernier est froid.

c. Ne posez pas des aliments surgelés sur le plateau tournant lorsque ce dernier est chaud.

9. Vérifiez que les récipients contenant vos aliments ne touchent pas les parois intérieures en cours de cuisson.

10. Si l'appareil n'est pas maintenu dans un bon état de propreté, sa surface pourrait se dégrader et affecter de façon inexorable la durée de vie de l'appareil et conduire à une situation dangereuse.

11. Utilisez uniquement des plats, récipients et ustensiles appropriés pour la cuisson au four micro-ondes.

12. N'entreposez pas des aliments, ustensiles, etc. à l'intérieur de votre four.

13. Ne faites jamais fonctionner votre four à vide, sans aliments liquides ou solides à l'intérieur, au risque de l'endommager.

14. Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants)dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

15. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Ne laissez les enfants utiliser le four sans surveillance que si des instructions appropriées ont été données afin que l'enfant puisse utiliser le four de façon sûre et comprenne les dangers d'un usage incorrect.
Il est préférable de ne laisser les enfants utiliser ce four que sous la surveillance et la responsabilité des parents.

16. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant est fortement déconseillée.
Risques de blessures graves!

17. N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.

18. Conservez soigneusement ces instructions pour toute référence ultérieure.

19. Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.

20. La face arrière du four doit être placée contre un mur lors de son installation.

21. Ne posez pas d'objets sur l'appareil.

22. Ne placez pas l'appareil à proximité de votre poste de télévision ou radio pour éviter un risque d'interférences nuisibles.

23. Positionnez l'appareil de sorte que la prise soit facilement accessible.

24. Ce four micro-ondes n'a pas été conçu pour être encastré dans un meuble de rangement.

25. Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que:
- des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;
- des fermes;
- l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
- des environnements du type chambres d'hôtes.

26. Les surfaces du corps du peuvent devenir très chaudes lors de l'utilisation. Veillez à ne pas vous brûler durant ou après l'utilisation. Utiliser la poignée de la porte vitrée pour ouvrir et fermer le four.

27. La température des surfaces accessibles peut être très haute lors du fonctionnement de l'appareil.

Appareil destiné à un usage domestique uniquement

28. Appareil de groupe 2 Classe B. Cet appareil est un appareil de Groupe 2 car il produit intentionnellement de l'énergie à fréquence radioélectrique pour le traitement de la matière et il est destiné à être utilisédans un local domestique ou un établissement raccordé directement au réseau de distribution d'électricité à basse tension alimentant des bâtiments à usage domestique (Classe B).

PRÉSENTATION DU PRODUIT

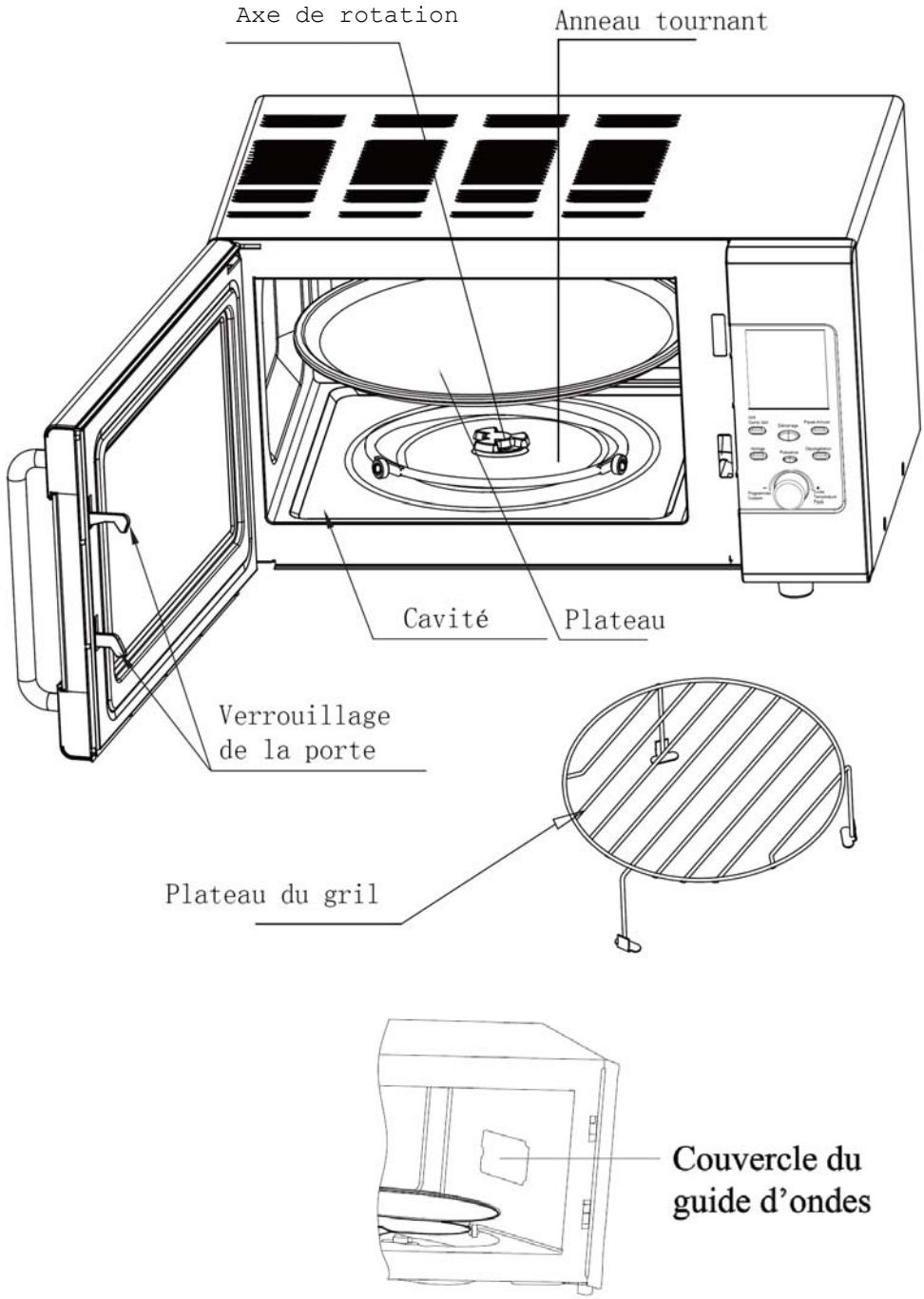
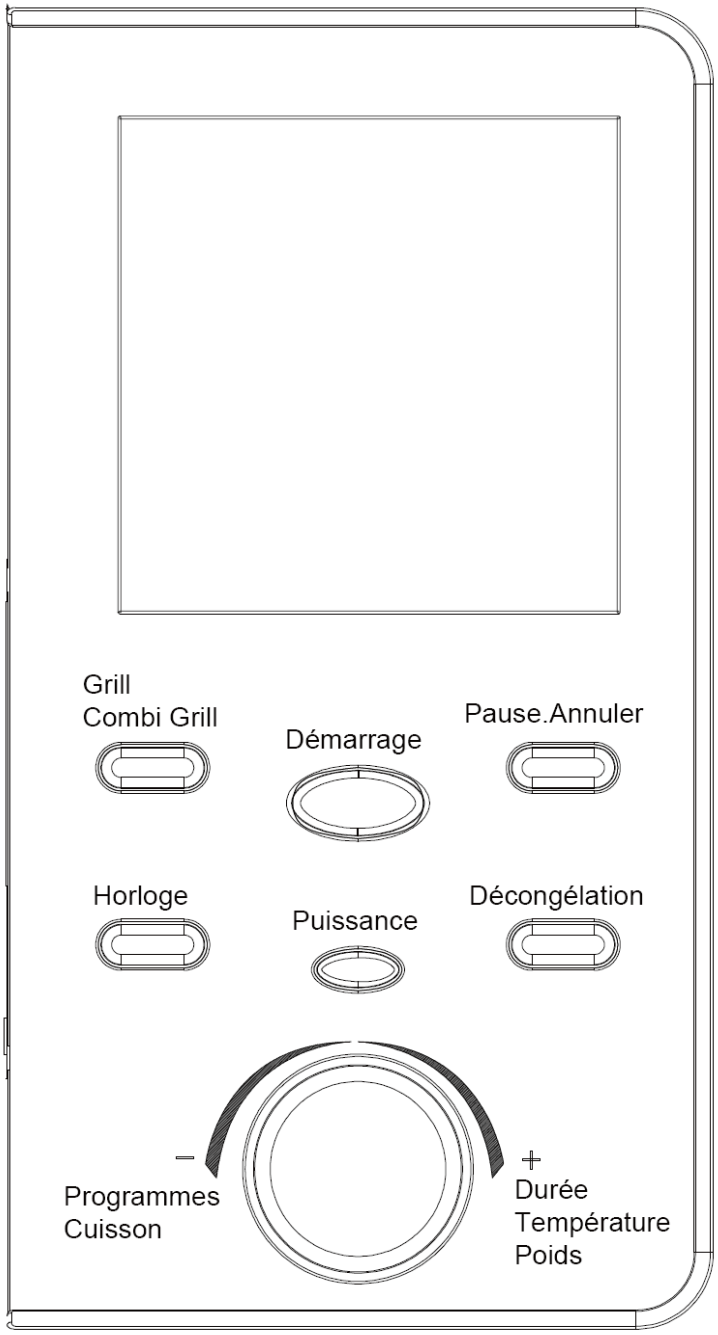


Fig.1

Remarque:

1. Le verrouillage de la porte empêche le four de s'allumer si la porte n’est pas correctement fermée, ce qui permet d’éviter l'exposition aux micro-ondes.
2. Le panneau de commande est illustré sur la page suivante (le panneau de commande peut faire l'objet de modifications sans préavis).
3. Ne retirez pas le couvercle du guide d’ondes pendant le nettoyage (voir Fig.1).
4. Le plateau de verre tourne afin de cuire uniformément la nourriture.
5. Le plateau du grill sert à déposer de la nourriture à griller.
6. L’écran LCD indique l’heure, le mode de cuisson et le temps restant, en fonction du mode que vous avez défini.

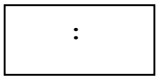
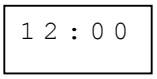
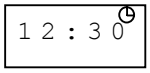
FONCTIONNEMENT DU PANNEAU DE COMMANDE



1.Avant la cuisson

Avant la cuisson l'écran clignote à 3 reprises lorsque vous branchez le four. Ensuite l'écran affiche : deux-points clignotants pour vous inviter à sélectionner le menu et le temps de cuisson.

2.Réglage de l'horloge

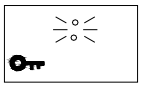
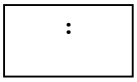
Appuyezsur	Ecran
Par exemple : Pour régler l'horloge 12：30	
1. Appuyez une fois sur la touche Présélection. Horloge.	
2. Tournez la commande Poids.Durée/Cuisson automatique pour régler l'heure.	
2. Appuyez une fois sur la touche Présélection. Horloge.	
4. Tournez la commande Poids.Durée/Cuisson automatique pour régler les minutes.	
5. Appuyez à nouveau sur la touche Présélection.Horloge po patientez 5 secondes pour valider le réglage.	

3. Bouton cuisson automatique/durée selon le poids

Vous pouvez sélectionner le menu cuisson automatique, augmenter ou diminuer le temps de cuisson et le poids pendant le fonctionnement du four en tournant le bouton Cuisson auto/Poids Température Temps.

4. Fonction sécurité enfant

Utilisez cette fonction pour verrouiller le panneau de commande lorsque vous nettoyez le four ou pour empêcher les enfants d'utiliser le four sans supervision. Sous ce mode, tous les boutons deviennent inopérants

Appuyez sur	Écran d'affichage
Pour activer la sécurité enfant, appuyez sur le bouton Arrêt/Annulation et maintenez-le enfoncé pendant environ 3 secondes jusqu'à ce que l'écran indique OFF.	
Pour annuler la sécurité enfant, appuyez sur le bouton Arrêt/Annulation et maintenez-le enfoncé pendant environ 3 secondes jusqu'à ce que l'écran indique deux-points.	

5. Rappel automatique

En fin de cuisson, l'écran LED indique et trois bips sonores de fin de programme se font entendre pour vous avertir qu'il est temps de retirer les aliments du four. Si le bouton Arrêt/Annulation n'est pas enfoncé et si la porte du four n'est pas ouverte, un bip sonore se fait entendre toutes les 3 minutes.

6. Arrêt/Annulation

Appuyez sur ce bouton pour :

Arrêter la cuisson temporairement.

Effacer une donnée erronnée lors de la programmation.

Appuyer 2 fois pour stopper complètement la cuisson.

Appuyez sur	Écran d'affichage
1. Sélectionnez la puissance micro-ondes désirée en appuyant successivement sur le bouton Puissance Micro-ondes	
2. Réglez la durée en tournant le bouton Cuisson auto/Poids Température Temps	
3. Appuyez sur le bouton Marche et l'écran d'affichage à LCD indiquera le compte à rebours.	
4. Vous pouvez changer la durée de cuisson pendant la cuisson. Il est conseillé de retourner les aliments à mi-cuisson. Après avoir retourné les aliments, appuyez sur le bouton Marche pour continuer la cuisson	

7. Cuisson au four à micro-ondes

Appuyez sur le bouton Puissance Micro-ondes; l'écran indique successivement

--- Puissance élevée, 100% de puissance micro-ondes. Convient pour une cuisson rapide et parfaite (viande ou légumes)

--- Puissance moyenne à élevée, 80% de puissance micro-ondes. Convient pour une cuisson expresse moyenne (œufs, poisson, gruau, riz et soupe)

--- Puissance moyenne à faible, 40% de puissance micro-ondes. Convient pour la décongélation de la nourriture

--- Puissance faible, 20% de puissance micro-ondes. Convient pour la conservation des aliments au chaud.

REMARQUE:

1) La durée maximale est de 99.99minutes.
2) Ne faites jamais fonctionner le four à vide.
3. Si vous retournez les aliments pendant la cuisson, appuyez une fois sur le bouton Marche pour relancer le processus de cuisson préréglé.
4. Si vous voulez retirer les aliments avant que la fin du temps préréglé, vous devez appuyer une fois sur le bouton Arrêt/Annulation pour supprimer la procédure préréglée de manière à empêcher une opération accidentelle à la prochaine utilisation.

8. Gril. Combiné

Appuyez sur le bouton Combi Grill et l'écran LCD indiquera successivement G.-C1-C2 .

G--- Grill, l'élément chauffant sera mis en marche pendant le temps de fonctionnement. Adapté pour griller des viandes fines ou du porc, des saucisses, des ailes de poulet afin dobtenir un croustillant doré.

C1---Combinaison de cuisson au grill et aux micro-ondes. L'élément chauffant et le magnétron sont mis en marche alternativement. Il est conseillé d'utiliser les propriétés de pénétration d'aliments épais des micro-ondes pour cuire sous ce mode de manière à ce que le cœur des aliments soit cuit tout en obtenant un extérieur doré et croustillant.

C2---Identique à C1 excepté que le temps de préchauffage est plus long. Adapté pour les viandes épaisses, le poulet, les pilons, pour que l'intérieur soit cuit tout en obtenant un extérieur doré et croustillant.

Appuyez sur	Écran d'affichage
Exemple: Pour griller de la nourriture sur C2 pendant 10 minutes. 1. Sélectionnez le menu de cuisson désiré en appuyant sur le bouton Combi Grill 2. Réglez le temps de cuisson en tournant Le bouton Cuisson auto/ Poids Température Temps 3. Appuyez sur le bouton Marche pour démarrer, et l'écran d'affichage à LCD indiquera le compte à rebours du temps qui s'écoule.	

Remarque:

Pour une cuisson au grill, le préchauffage n'est pas nécessaire. Avertissement: En mode Combi/Grill, les parties du four ainsi que le plateau et les récipients de cuisson deviennent très chauds. Soyez prudent lorsque vous retirez quelque chose du four. Utilisez des maniques ou des gants de cuisine afin d'ÉVITER LES BRÛLURES.

9. Décongélation auto

Sélectionnez le type d'aliments en appuyant sur le bouton Décongélation.
Pour décongeler la viande, l'échelle de poids varie de 100g à 2 kg.
Pour décongeler la volaille, l'échelle de poids varie de 200g à 3kg.
Pour décongeler les fruits de mer, l'échelle de poids varie de 100g à 900g.

Remarque:

1. Il est nécessaire de retourner la nourriture pendant la procédure de décongélation de manière à obtenir un résultat uniforme.

Appuyez sur	Écran d'affichage
Exemple : décongeler 0.4kg de volaille (poultry)	
1. Sélectionnez le type d'aliments en appuyant sur le bouton Décongélation	
2. Réglez le poids à décongeler en tournant le bouton	
Cuisson auto/Poids Température Temps	

2. Habituellement, la décongélation prend plus de temps que la cuisson de la nourriture.
3. Si vous arrivez à couper les aliments avec un couteau, le procédé de décongélation peut être considéré comme terminé.
4. Observez le guide de Décongélation ci-dessous de manière à obtenir la meilleure performance.

Guide de décongélation

Steaks/ Côtes

- Disposez les aliments les plus fins au centre en une seule couche dans un plat peu profond. Si les morceaux sont collés entre eux, essayez de les séparer dès que possible.
- Lorsque le four émet un signal sonore, vous êtes invité à retourner les aliments. Retournez-les, réarrangez-les et protégez les parties décongelées.
- Appuyez sur le bouton Marche pour continuer la décongélation.
- Après la décongélation, recouvrez d'une feuille d'aluminium et laissez reposer pendant 5-15 minutes.

Viande hachée

- Placez la viande hachée congelée dans un plat peu profond.
- Lorsque le four émet un signal sonore, vous êtes invité à retourner la viande. Retirez les portions décongelées, retournez et protégez les bords
- Appuyez sur le bouton Marche pour continuer la décongélation.
- Après le temps de décongélation, recouvrez de papier d'aluminium et laissez reposer pendant 5-15 minutes.

Viande Rôtie (Bœuf/ Porc/ Agneau)

- Placez les articulations et les faces maigres vers le haut (si possible) dans un plat peu profond.
- Lorsque le four émet un signal sonore, vous êtes invité à retourner les aliments. Retournez-les et protégez les parties décongelées.
- Appuyez sur le bouton Marche pour continuer la décongélation.
- Après le temps de décongélation, recouvrez de papier alu et laissez reposer pendant 10-30 minutes.

Volaille

- Placez le dos face au plat, dans un plat peu profond.
- Lorsque le four émet un signal sonore, vous êtes invité à retourner la volaille. Retournez-la et protégez les parties décongelées. Appuyez sur le bouton Marche pour continuer la décongélation.
- Après le temps de décongélation, recouvrez de papier alu et laissez reposer pendant 10-30 minutes.

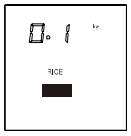
Morceaux de poulet (ailes et cuisses)

- Placez les morceaux dans un plat peu profond.
- Lorsque le four émet un signal sonore, vous êtes invité à retourner les aliments. Retournez-les, réarrangez-les et protégez les parties décongelées.
- Appuyez sur le bouton Marche pour continuer la décongélation.
- Après le temps de décongélation, recouvrez de papier d'aluminium et laissez reposer pendant 5-30 minutes.

10. cuisson automatique

Lorsque les deux-points clignotent sur l'écran LCD, tournez le bouton Cuisson auto/Poids Température Temps et l'écran LCD indique successivement le menu.

Tableau de cuisson automatique

Affichage	Catégorie	Instruction
	Poisson	Convient pour la cuisson à la vapeur d'un poisson de 450g. Lavez et écaillez le poisson, entaillez la peau. Disposez-le dans un plat peu profond de 22-27cm de diamètre, assaisonnez-le légèrement et couvrez le plat d'un film fin pour empêcher la perte d'eau. Après la cuisson, laissez reposer pendant 2 minutes.
	Riz	Lavez le riz et laisser tremper pendant 30 minutes. Ajoutez le volume d'eau comme suit: Riz 100g 200g 300g couvrir eau 180ml 330ml 480ml oui pâtes 100g 200g 300g couvrir eau 300ml 600ml 900ml non Riz - Après la cuisson, couvrir pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que l'eau soit absorbée. pâtes - Pendant la cuisson, remuez plusieurs fois. Après la cuisson, laissez reposer pendant 2 minutes.
	Pizza	Convient pour réchauffer un morceau de pizza froide de 150g
	Boisson	Convient pour chauffer une tasse de 25cl de liquide. La température du liquide est d'environ 5-10°. Utilisez une tasse à large ouverture et ne la fermez pas hermétiquement.
	légumes frais	Placez les légumes de 0,2 à 0,8 kg dans un bol allant au four micro-ondes. Ajouter de l'eau.Couvrez d'un film plastique. Après la cuisson, remuer et laisser reposer. Ajouter de l'eau en fonction de la quantité de légumes. **0.2-0.4 kg: 2 cuillères à soupe **. **0.5-0.8 kg: 4 cuillères à soupe**
	légumes surgelés	Placez les légumes de 0,2 à 0,8 kg dans un bol allant au four micro-ondes. Ajouter de l'eau.Couvrez d'un film plastique. Après la cuisson, remuer et laisser reposer. Ajouter de l'eau en fonction de la quantité de légumes. **0.2-0.4 kg: 2 cuillères à soupe **. **0.5-0.8 kg: 4 cuillères à soupe
	Pomme de terre	Cuisson de la pomme de terre en robe des champs : choisissez des pommes de terres moyennes : 200g. Lavez et séchez, le poids total est d'environ 0,45 kg ou 0,65 kg. Placez les pommes de terre sur un grand plat et couvrir le plat avec un film mince pour prévenir la perte d'eau.

	Popcorn	Pour cuire un sachet de pop-corn de 85g, vendu en supermarché. Dès que la fréquence d'éclatement est inférieure à 1 fois toute 1-2 secondes, appuyez sur le bouton Arrêt/Annulation pour arrêter le processus
	Steak	La plus mince pièce est placée à proximité du centre de la cavité tandis que la partie plus épaisse est placée vers l'extérieur dans la cavité. Vous pouvez protéger l'extrémité la plus mince du steak en mode micro-ondes pour éviter de trop cuire.
	Poulet	La plus mince pièce est placée à proximité du centre de la cavité tandis que la partie plus épaisse est placée vers l'extérieur du plat dans la cavité. Vous pouvez protéger l'extrémité la plus mince du poulet en mode micro-ondes pour éviter de trop cuire.

Remarque:

1. Les temps de cuisson mentionnés ci-dessus correspondent à une température ambiante de 20-25°C. Les différences de température ambiante influencent les résultats de cuisson.
2. Lors de la cuisson des pommes de terre et du poisson, il est suggéré de couvrir les aliments avec une couche de film mince en plastique pour éviter la perte d'eau.
3. La température, le poids et la forme des aliments influencent énormément les résultats de cuisson. Si un écart a été relevé par rapport au facteur inscrit dans le menu ci-dessus, vous pouvez ajuster le temps de cuisson afin d'obtenir un meilleur résultat.

Exemple: Cuisson d'un poisson de 0.45kg

Appuyez sur — Écran d'affichage

1. Choisissez le menu approprié en tournant le bouton Cuisson auto/Poids Température Temps
2. Après avoir allumé le four, les deux-points clignotent ou appuyez sur le bouton Arrêt/Annulation une fois
3. Choisissez le menu approprié en tournant le bouton Cuisson auto/Poids Température Temps
4. Démarrez la cuisson en appuyant sur le bouton Marche et l'écran d'affichage à LCD indiquera le compte à rebours

11. Démarrage automatique (fonction départ différé)

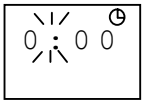
Si vous ne souhaitez pas que le menu démarre immédiatement, vous pouvez prérégler le menu et le temps de cuisson et ce menu préréglé démarrera automatiquement à l'heure prédéfinie. Le réglage se fera en 2 temps: 1. Réglage de l'heure actuelle ; 2. Réglage du menu et du temps de cuisson.

Exemple: Il est 12h30 à l'horloge, vous souhaitez que le four micro-ondes démarre automatiquement à puissance micro-ondes 100P pendant 9 minutes et 30 secondes à 14h20

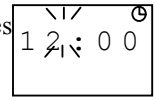
Affichage — Appuyez sur — Affichage

1.Réglezl'heureactuelle

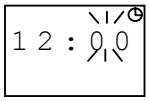
1.1 Appuyez sur Horloge



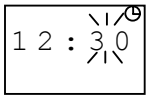
1.2 Tournez le bouton Cuisson auto/Poids Température Temps pour régler les heures les heures clignotent



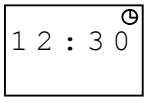
1.3 Appuyez de nouveau sur Horloge



1.4 Tournez le bouton Cuisson auto/Poids Température Temps pour régler les minutes



1.5 Appuyez sur le bouton Horloge ou attendez 5 secondes ; les numéros cessent de clignoter.

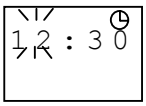


2. Réglez le menu et le temps de cuisson

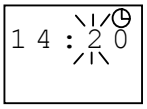
2.1 Sélectionnez la puissance de cuisson en appuyant sur le bouton Puissance micro-ondes

2.2 Tournez le bouton Cuisson auto/ Poids Température Temps pour régler le temps de cuisson

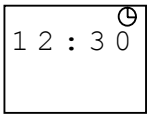
2.3 Pour retourner à l'horloge actuelle, maintenez le bouton Horloge pendant 3 secondes, ensuite un bref signal sonore sera émis



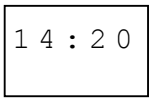
3. Réglez l'heure à laquelle vous souhaitez démarrer. Répétez les étapes 1.2, 1.3, 1.4



4. Appuyez sur le bouton Horloge pour valider le menu différé. Le programme est maintenant activé et le menu démarrera à 14h20



5. Vous pouvez vérifier l'heure de préréglage à l'aide du bouton Horloge



12. Multicuisson

Afin d'obtenir le meilleur résultat de cuisson, certaines recettes nécessitent différents modes et temps de cuisson. Vous pouvez programmer votre menu personnalisé comme suit::

Exemple: Vous désirez cuire de la nourriture à puissance micro-ondes 100P pendant 3 minutes puis griller ces aliments pendant 9 minutes. Le réglage s'effectue en 2 étapes :

Appuyez sur — Écran d'affichage — Appuyez sur — Écran d'affichage

1. Puissance micro-ondes 100P pendant 3 min

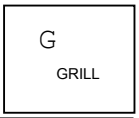
1.1Appuyez sur le bouton Puissance Micro-ondes pour sélectionner le menu désiré

1.2Tournez le boutonCuisson auto/Poids Température Temps

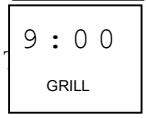
Pour régler le temps de cuisson Une fois la cuisson à puissance micro-ondes terminée, le four à micro-ondes passe automatiquement en mode grill.

2. Pour griller les aliments pendant 9 min

2.1 Appuyez sur le bouton Combi Grill pour sélectionner le menu désiré.



2.2Tournez le bouton Cuisson auto/Poids Temps pour régler le temps de caisson.



3. Démarrez la cuisson en appuyant sur le bouton Démarrage

Remarque: il est possible de régler un maximum de 4 séquences à la fois en répétant facultativement l'étape 1 et 2 si vous désirez en régler davantage.

CONSEILS POUR LA CUISSON AUX MICRO-ONDES

1) Disposition des aliments

Disposez les parties les plus épaisses des aliments vers l'extérieur du plat et la viande plus fine vers le centre et répartissez uniformément. Ne superposez pas les aliments.

2) Temps de cuisson Démarrez la cuisson avec le temps le plus court et allongez-le en fonction des besoins. Si vous cuisez trop les aliments, ils peuvent se mettre à fumer et brûler.

3) Couvrez les aliments avant de les cuire; consultez la recette Utilisez du papier absorbant, du film d'emballage spécial micro-ondes pour couvrir les aliments de manière à empêcher les éclaboussures et de manière à permettre aux aliments de cuire uniformément. (Veillez à garder le four propre) .

4) Remuez les aliments de l'extérieur vers l'intérieur du plat, une ou deux fois pendant la cuisson.

5) Retournez les aliments

Les aliments comme le poulet, les hamburgers ou les steaks doivent être retournés une fois pendant la cuisson.

6) Redisposition des aliments Veuillez changer la disposition des aliments à mi-cuisson en procédant de la manière suivante: du haut vers le bas et du centre du plat vers l'extérieur.

7) Laisser un temps de repos Après la cuisson assurez-vous que le temps de repos est adéquat. Retirez les aliments du four et remuez-les si possible. Couvrez les aliments pendant le temps de repos de manière à ce qu'ils finissent leur cuisson sans toutefois cuire à l'excès.

8) Vérifier si les aliments sont cuits Surveillez la couleur des aliments et vérifiez leur dureté pour déterminer s'ils sont cuits. Les signes indiquant que les aliments sont cuits sont: -De la vapeur sur l'ensemble de la nourriture et pas uniquement sur le bord. - Les articulations de la volaille se démettent facilement. - Le porc et la volaille ne doivent pas être roses. - Le poisson est opaque et la chair se détache facilement à l'aide d'une fourchette.

9) Condensation Il s'agit d'un phénomène normal lors d'une cuisson aux micro-ondes. La condensation et l'humidité des aliments ont un effet sur la quantité d'humidité dans le four. Généralement, les aliments couverts ne produisent pas autant de vapeur que les aliments découverts. Assurez-vous que les ouvertures de ventilation ne sont pas bloquées.

10) Emballage en plastique adapté aux micro-ondes

Pour cuire les aliments contenant beaucoup de graisse, ne mettez pas l'emballage en contact avec les aliments car il pourrait fondre.

11) Ustensiles de cuisine en plastique adaptés aux micro-ondes Certains ustensiles de cuisine en plastique adaptés aux micro-ondes ne sont pas appropriés pour la cuisson d'aliments contenant beaucoup de graisse ou de sucre.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Vous devez nettoyer le four régulièrement et retirer tout dépôt d'aliments.

Débranchez le cordon d'alimentation électrique avant de nettoyer le four. Et si possible, laissez la porte ouverte pendant le nettoyage pour que le four soit totalement inactif. Extérieur:

Vous pouvez nettoyer l'extérieur en l'essuyant à l'aide d'un linge doux et humide. Évitez d'utiliser des nettoyants abrasifs durs.

Porte:

Essuyez fréquemment la porte et la vitre des deux côtés, les joints de la porte et les parties adjacentes à l'aide d'un linge humide pour retirer les aliments qui auraient débordés ou les éclaboussures. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs.

Panneau de contrôle:
Vous devez être vigilant lorsque vous nettoyez le panneau de commande. Essuyez-le à l'aide d'un linge légèrement humide. Ne le frottez pas et n'utilisez pas de nettoyants chimiques.
Parois intérieures:
Pour nettoyer les surfaces intérieures, par mesures d'hygiène, essuyez-les à laide d'un linge doux et humide. Après utilisation, essuyez le couvercle du guide d'ondes à l'aide d'un linge doux humide de manière à retirer les éclaboussures d'aliments. Les aliments qui ont éclaboussés peuvent surchauffer et se mettre à chauffer ou prendre feu. Ne retirez pas le couvercle du guide d'ondes. N'utilisez pas de nettoyant pour four vendu dans le commerce, de nettoyants abrasifs ou durs ou de tampons à gratter sur quelque partie du four que ce soit. Ne pulvérisez jamais de nettoyants pour four directement sur une partie du four.
Plateau tournant/Anneau rotatif/Axe rotatif
Lavez à l'eau savonneuse douce et séchez bien.

Conseils:
Lorsque le four à micro-ondes a servi longtemps, il peut renfermer de mauvaises odeurs. En suivant les 3 méthodes suivantes, vous pourrez éliminer ces odeurs :
1. Placez plusieurs tranches de citron dans une tasse et chauffez à puissance élevée pendant 2-3 minutes.
2. Placez une tasse de thé noir dans le four puis chauffez à puissance élevée.
3. Placez des zestes d'orange dans une tasse puis chauffez à puissance élevée pendant 1 minute.

Avertissement: il est dangereux pour quiconque, hormis un technicien de service qualifié, de procéder à des réparations qui impliquent le retrait de tout couvercle servant à protéger contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes.
Attention: RADIATION AUX MICRO-ONDES
Avertissement : La température de la surface accessible peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne.
Ne vous exposez pas à la radiation du générateur de micro-ondes ou à d'autres parties conductrices d'énergie micro-ondes.

Pendant l'entretien, les pièces listées ci-dessous sont susceptibles d'être retirées et de donner accès à un potentiel supérieur à 250V.
1. Magnétron
2. Transformateur haute tension
3. Condensateur haute tension
4. Diode haute tension
5. Fusible haute tension
Les conditions listées ci-dessous peuvent entraîner une exposition excessive aux micro-ondes pendant l'entretien.
1. Mauvais encastrement du magnétron.
2. Mauvais assemblage du verrouillage de la porte, du gond de la porte et de la porte.
3. Mauvaise installation du support du commutateur.
4. La porte, le joint de la porte ou le coffrage a été endommagé(e).

Spécifications:

Modèle :	**XB2625TG**
Tension d'alimentation :	**230V~50Hz**
Puissance d'entrée (micro-ondes) :	**1350W**
Puissance d'entrée (fonction grill) :	**1000W**
Puissance de sortie (micro-ondes) :	**800W**
Capacité du four:	**25 L**

DÉCHET RESPECTANT L'ENVIRONNEMENT

Les équipements électriques et électroniques font l'objet d'une collecte sélective.

Ne pas se débarrasser des déchets d'équipements électriques et électroniques avec les déchets municipaux non triés, mais procéder à leur collecte selective

IMPORTE PAR :

E.M.C.DISTRIBUTION
BP 92.77316 MARNE LA VALLEE
CEDEX 2 FRANCE

LOT #: EMC112010